

## VĚDEĀSKĀ• GULĀ•Ā

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚdeĀský telecí guláš je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀj&scaron;ch, nejjemnĀj&scaron;ch jĀdel, kterĀ znĀm. MoĀĀ na první pohled trochu vypadĀ jako guláš, uĀĀ pĀĀmĀ prvnĀm ochutnĀnĀi ale pochopĀte, ĀĀ tu jde o ūplnĀ jinou ligu. Extraligu. MoĀĀnĀ Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀĀnĀ, ĀĀe mĀ jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀasnĀ bydleli ve V. VzpomĀnĀm na ty Āasy jako prababiĀka na monarchii a s ūctou sklĀnĀm hlavu ke v&scaron;emu, co se mĀĀe chlubit duchem cĀsaĀskĀho majestĀtu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀli StĀĀbrnou komoru, tedy cĀsaĀskou sbĀrku stolnĀho porcelĀnu, pĀĀborĀ a vĀz, vybavenĀ dvornĀ kuchynĀ a cukrĀrny, mĀli byste to pĀĀmĀ nejbliĀ&scaron; nĀv&scaron;tĀvĀ VĀdnĀ napravit. Jinak s nikdy nedozvĀte, Āemu se opravdu ĀĀkĀ stolovat jako pĀn. To nevjĀt&scaron; kouzlo vĚdeĀskĀho guláše ov&scaron;em nespoĀĀvĀ ani v pouĀĀitĀm mase, ani v mĀstĀ, pĀvodu, nĀbrĀ ve zpĀsobu zahu&scaron;tĀnĀ. JednĀ se toti guláš bez mouky a to v dne&scaron;nĀ zdravĀ dobĀ znĀ skoro jako bezlepkovĀ zaklĀnadlo.

VĚdeĀský guláš ve zkratce

Zahu&scaron;ĀovĀnĀi moukou je nĀco jako dietnĀ-kuchaĀskĀ strĀ&scaron;Āk, a i kdyĀ se vĀs ho snaĀĀm zbavit, pĀĀ jako samozvanĀ krotitelka kuchaĀskĀch duchĀ zne&scaron;kodnit, pĀĀece jenom je fajn si obĀas oddechnout ūlevou, kdyĀ v nĀkterĀm z klasickĀch jĀdel zahu&scaron;tĀnĀi moukou vĀbec nepotĀebujete. ProstĀ jako kdyĀ pomalu otvĀrĀte dveĀkoupelny, ĀekĀte bubĀka ve vanĀ, ale v&scaron;ude je klid a strĀ&scaron;enĀ se tentokrĀt nekonĀ. Na zahu&scaron;tĀnĀi se u vĚdeĀskĀho guláše vyuĀĀivĀ velkĀho mnoĀstvĀ cibule, ve kterĀ se maso celou dobu dusĀ. Bere se jĀ zhruba tolik, jako masa. JejĀm rozmixovĀnĀm vznikne gulá&scaron;ovĀ omĀĀka, kterĀ mĀ pĀĀesnĀ tu sprĀvnou hustotu. JenomĀe aby mĀĀa &scaron;ĀvĀ i tu sprĀvnou chuĀ a barvu, musĀte si nejprve gulá&scaron; u plotny &bdquo;vystĀt&ldquo; &ndash; takovĀmu mnoĀstvĀ cibule, jakĀ budete potĀebovat, to trochu trvĀ, neĀ zĀskĀ sprĀvnou hnĀdou barvu do zĀkladu, a nesmĀte u toho pĀĀĀi&scaron; &scaron;etĀit tukem, jinak se vĀm cibule snadno pĀĀipĀlĀ. NavĀc musĀte kvĀli chuti opĀct do zlatavĀ barvy i maso. Po ūvodnĀm mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi a mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi to uĀĀ jde skoro samo jako u vĀt&scaron;iny gulá&scaron;Ā. Podlijete, pĀĀikryjete a nechĀte dlouho a jemnĀ pobublĀvat. NemusĀte se tedy obĀvat, ĀĀe vĀs chci sedĀĀit do ūmoru; ĀtenĀĀ si ĀlovĀk v dne&scaron;nĀ dobĀ musĀ povaĀovat, bydlel nĀkde na samotĀ u lesa. Maso na vĚdeĀský gulá&scaron;

JelikoĀ mĀ vĚdeĀský gulá&scaron; v nĀzvu gulá&scaron;, asi je vĀm hned na první dobrou jasné, ĀĀe se maso bude dusit (domĀkka). Nebude se ani vaĀĀit, ani pĀct, ani smaĀĀit, ale docela obyĀejnĀ dusit pozvolna pod pokliĀkou. Proto je minutkovĀ masa ze hĀĀbetu (panenka, svĀkovĀ, ro&scaron;tĀnec, peĀenĀ) zcela nevhodnĀ, budete potĀebovat nĀco prorostlej&scaron;Āho a namĀhanĀj&scaron;Āho. Ov&scaron;em nikoli pĀĀĀi&scaron; prorostlĀho, protoĀe pak by gulá&scaron; ztratil svou noblesu. Maso z hornĀ ĀĀsti pĀĀednĀ nohy, tedy ramĀnko neboli plec, je ideĀlnĀ volba. Skvost si vyrobĀte pĀĀi pouĀĀitĀ mladĀho, je&scaron;tĀ svĀtlĀho telecĀho masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀovĀe nebo podle postupu se tak jako tak doberete vĀbornĀho vĀsledku. Jen tomu pak neĀĀkejte telecĀ gulá&scaron;, moc vĀs o to prosĀm. Jak vĚdeĀský gulá&scaron; souvisĀ s pohĀdkou o Popelce

MoĀĀnĀ se ptĀte, jak to udĀlat, aby se cibuli podaĀĀilo rozmixovat do &scaron;ĀvĀy kvĀli zahu&scaron;tĀnĀi a zĀroveĀ maso zĀstalo celĀ. Asi je tedy jasné, ĀĀe maso musĀte nejprve kousek po kousku vybrat. NejlĀp a nejrychleji toho docĀlĀte, kdyĀ mĀkkĀ udu&scaron;enĀ maso scedĀte pĀĀes cednĀk a tekutinu zachytĀte. Pak si zahrajete na Popelku a z cednĀku v&scaron;echny kousky masa vyberete a odloĀĀte stranou. NejsnĀz se to dĀĀlĀ velkou kuchaĀskou pinzetou, ale ani vidliĀka nenĀ &scaron;patnĀ nĀstroj. Zbytek surovin, kterĀ se zachytily v cedĀku, tedy pĀĀedev&scaron;Ām cibuli, vraĀte ke scezenĀ &scaron;ĀvĀvĀ z du&scaron;enĀi a teprve teĀ rozmixujte dohladka. Pak mĀĀete v klidu maso nasypat nazpĀtek do &scaron;ĀvĀy. A to je celĀ kouzlo. Tak aĀ se vĀm nĀslednĀ u stolu dostane nejmĀnĀ krĀlovskĀho potlesku. SUROVINY:

800 g telecĀho ramĀnka (plece)  
750 g cibule  
4 lĀĀice oleje  
100 ml suchĀho bĀlĀho vĀna  
2 lĀĀice rajskĀho protlaku  
3 lĀĀiĀky kvalitnĀ sladkĀ mletĀ papriky  
1 citron, ze kterĀho pouĀĀijete jen trochu kĀry  
&scaron;petka ĀerstvĀ nastrouhanĀho mu&scaron;katovĀho oĀĀi&scaron;ku  
sĀl  
ĀerstvĀ mletĀ ĀernĀ pepĀĀ  
1 kelĀmek zakysanĀ smetany  
pĀr snĀtek tymiĀnu k ozdobi

POSTUP:

Maso odblĀte, zbavte velkĀch kusĀ povrchovĀho tuku a zbytekĀ &scaron;lach. Pracujte s malĀm noĀĀĀkem, protoĀe

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvědomte si, že je pro ni pocta skončit svážitivotní pěstíběh v tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte kam do prázvanu, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí někde vhodně pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl například od chlebové pečící narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přidání světlý cibulový základ nestačí, přidání tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmažní barvu z červené na rezavou - tím se zároveň podstatně zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se kam téměř nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen coby se paprikový prášek rozmíchá a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhněte muškátovým ořechem a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Přidá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V prázahu dušené neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v prázahu dušené to uděláte, tím lépe se chuť propojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opět je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušené a rozmixujte dohladka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a první mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávně k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové příchuti, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA